

RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS					
MENUS : PRIMAIRES					
SEMAINE	15	du	08 avril	au	12 avril
GOUTER 01					

lundi 08 avril	<p>PAI ROUSS ABRICOT</p> 	<p>Mélange provençal Blanquette de veau Céréales gourmandes Carré de l'est Cocktail de fruits</p>
mardi 09 avril	<p>PAI MEXICAIN</p>	<p>Pizza grecque Palette de porc à la diable (de dinde pour s/porc) Haricots verts Velouté nature Fruit de saison</p>
mercredi 10 avril	<p>PAI CAMARGUE</p>	<p>Betteraves, comté, pommes fruit Cubes de saumon beurre blanc Riz pilaf BIO Bombel Fruit de saison</p>
jeudi 11 avril	<p>PAI CHEZ MAMIE</p>	<p>Salade de tomate, mozzarella et origan Spaghettis bolognaise et fromage râpé Crème dessert spéculos</p>
vendredi 12 avril	<p>PAI ASTERIX</p>	<p>Carottes râpées Omelette au fromage Brocolis Cantal Tarte normande</p>

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES
CITATION DE LA SEMAINE
 Il suffit d'une nuit pour apprendre à boxer ,
 mais il faut une vie entière pour apprendre à combattre.
LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

ALLERGENES

Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés
 œufs ou produits à base d'œufs , poisson ou produits à base de poisson
 arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja
 lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base
 de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produ
 it à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lup
 in ou produits à base de mollusques et produits à base de mollusques

Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation
Plats froids : jour J - 1, maximum